

г. УСТЬ-ИЛИМСК
2017/2018 уч.г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 5 классов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе Примерной программы по учебным предметам. Технология.5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010г. - (Стандарты второго поколения) и авторской программы Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2014 г. ФГОС.

Программа рассчитана на 136 учебных часов. В том числе: в 5 и 6 классах – по 68 ч, из расчета 2ч в неделю.

Основной **целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения**:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- овладение способами деятельности:

- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
 - с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
 - с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
 - с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
 - с производительностью труда; реализацией продукции;
 - с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
 - с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
 - с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;
- культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,

проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

- навыками организации рабочего места.

Результаты изучения предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно – трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание курса

Направление «Технологии ведения дома»

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической

морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

Темы лабораторно-практических работ:

Планирование школьного кабинета кулинарии.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление фартука для уроков кулинарии.

Приготовление воскресного завтрака для всей семьи

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема лабораторно-практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Темы лабораторно – практических работ.

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема 2. Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Технология выполнения машинных швов, их условное графическое обозначения.

Тема 3. Конструирование швейных изделий.

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие.

Темы лабораторно-практических работ:

Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскрою. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка карманов, поясов, бретелей; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручными и машинными способами; сборка изделия; стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия; приемы влажно-тепловой обработки ткани из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

Темы лабораторно-практических работ:

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел «Художественные ремесла»

Модуль 1. Куклы народов мира

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Изготовление кукол-оберегов.

Модуль 2. Бисероплетение

Краткие сведения из истории создания изделий из бисера. Возможности бисероплетения, связь с направлениями современной моды. Материалы для бисероплетения. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, схемы для элементов орнамента. Технология низания, ткачества бисера. Использование нетрадиционных материалов.

Темы лабораторно-практических работ:

Изготовление схем для элементов орнамента.

Изготовление феничек и ожерелья.

Модуль 3. Вышивание.

Краткие исторические сведения о вышивании. Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка к работе. Технология выполнения простейших вышивальных швов: « вперед иголку»; « назад иголку»; стебельчатый шов; тамбурный шов; шов козлик; петельный шов.

Способы закрепления рабочей нити.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение разных видов вышивальных швов.

Вышивание изделий: салфетки, фартук, прихватки

Раздел « Кулинария»

Тема 1.Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических работ:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 4. Бутерброды и горячие напитки.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 6. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 7. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ : Оформление стола к завтраку.

Количество часов представлено ниже в календарно-тематическом планировании

Календарно-тематическое планирование 5класс

№ п/п	Тема урока и тип урока (форма, вид деятельност и)	Ко л- во час ов	Основные элементы содержания	Виды деятельност и учащихся	Планируемые результаты обучения (в соответствии с ФГОС)			Дата	
					Предметные	УУД	Личностные	План	Факт
Направление «Технологии ведения дома» (68ч									
Раздел «Технологии домашнего хозяйства»									
1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие. Изучение нового материала. Урок-беседа	1	Правила ТБ в кабинете обслуживающ его труда. Организация труда и оборудование рабочего места. Введение в курс технологии. Технология как способ создания рукотворного мира. Связь технологии с ремеслом и	Знакомятся с содержанием и условными обозначения ми учебника. Знакомятся с примерами творческих проектов в 5 классе. Изучают этапы выполнения проекта. Проходят инструктажи по охране труда при	Знать: - правила поведения на рабочем месте; - правила ТБ; - суть понятия «технология»; -цели технологии Иметь представление о санитарно-гигиенических требованиях, рациональном размещении инструментов	П: работа с информацией, выполнение логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания. Р: Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка. К: уметь задавать вопросы, отвечать	Развитие познавательн ых интересов, учебных мотивов при изучении предмета «Технология »		

			декоративно-прикладным творчеством.	работе в кабинете технологии		на вопросы, рассуждать, описывать явления			
2	Творческая проектная деятельность Комбинированный	1	Разработка требований для качественного выполнения конечного продукта проекта. Тематика творческих проектов. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический). Обоснование проекта. Затраты на изготовление. Защита	Беседуют по теме «Что такое творческие проекты» (повторение). Повторяют известные сведения и понятия: «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования». Знакомятся с примерами проектных работ пятиклассников. Анализирую	Знать основные компоненты проекта Уметь соблюдать последовательность выполнения проекта	П: осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных проектов, умение строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его свойствах и связях. Р: принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		

			проекта.	т работу над собственным и проектами		реализации. К: выбирать посильную и необходимую работу; обосновывать идею изделия; аргументировано защищать свой выбор			
3-4	Интерьер кухни, оборудование Комбинированный. Практическая работа	2	История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование. Деление кухни на зоны. Варианты планировки кухни.	Изучают современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование. Деление кухни на зоны. Варианты планировки кухни. Практическая работа	Иметь представление: – о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой; – об оборудовании и его влиянии на человека Уметь: - выполнять планировку кухни-столовой; - выполнять эскизы интерьера кухни-столовой	П: осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы Р: различать способ и результат действия; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых		

			Практическая работа «Планировка кухни»	«Планировка кухни»		и учета характера сделанных ошибок, адекватно воспринимать оценку учителя. К: Понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду		
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (2 ч)									
5-6	Коллективный проект «Планирование школьного кабинета кулинарии» Комбинированный	2	Составление последовательности выполнения проекта, распределение обязанностей в группе, изготовление проекта,	Беседуют по теме. Выбирают Оформляют пояснительную записку в виде мини-сочинения «Обосновани	Уметь: -осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления проекта; -выполнять намеченные	П: Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню		

			защита проекта	е выбора темы проекта»; Проводят мини исследовани е. Делают анализ своей работы.	работы; подготавливать пояснительную записку; -пользоваться необходимой литературой; -оценивать защищать выполненную работу	учителя. Р: Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, рациональное использование информации для проектирования и создания объектов труда. К: Овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками	развития науки и общественно й практики; проявление познавательн ой активности в области предметной технологичес кой деятельности		
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)									
7-8	Запуск проекта «Фартук для	2	Натуральные растительные волокна и	Беседуют о тканях, известных	Иметь представление о происхождении	П: Распознавание видов, назначения материалов,	Самооценка умственных и		

	<p>работы на кухне».</p> <p>Натуральные волокна. Производство ткани</p> <p>Комбинированный. Лабораторная работа</p>		<p>процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Лабораторная работа «Определение направления долевой нити в ткани»</p>	<p>способах получения волокон. Выполняют лабораторные работы «Определение направления долевой нити в ткани», «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». Соблюдают правила ТБ при сжигании нитей и при работе с утюгом</p>	<p>волокон, процессах их обработки, прядении и ткачестве</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять лицевую и изнаночную стороны ткани; -определять направление долевой нити в ткани; -оформлять результаты исследований 	<p>инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения.</p> <p>Р:</p> <p>Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика</p>	<p>физических способностей и при трудовой деятельности в различных сферах</p>		
--	---	--	---	---	--	--	---	--	--

						результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям			
9-10	<p>Текстильные материалы и их свойства.</p> <p>Комбинированный Лабораторная работа</p>	2	<p>Физические, эргономические, эстетические, технологические свойства материалов. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Лабораторная работа «Изучение свойств тканей»</p>	<p>Беседуют о выборе тканей для различных швейных изделий. Расширяют понятия о дополнительных материалах (нитки, тесьма, ленты). Выполняют лабораторные работы «Сравнительный анализ</p>	<p>Иметь представление о свойствах тканей из растительных волокон Уметь: -исследовать свойства тканей из натуральных волокон; -распознавать виды тканей</p>	<p>П: Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; Р: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых</p>	<p>Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации</p>		

				прочности окраски тканей», «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»		задач в учёбе и познавательной деятельности. Оценивание правильности выполнения учебной задачи; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок	умственного и физического труда		
11-12	Виды рабочей одежды и требования к ней. Фигура человека и ее измерение.	2	Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме. Особенности строения	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Обсуждают	Иметь представление о рабочей одежде и требованиях к ней Знать правила снятия мерок Уметь их использовать	П: Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление	Умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности		

	Правила снятия мерок Комбинированный		фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения	информацию об истории создания фартука. Знакомятся с правилами и инструментами для снятия мерок. Выполняют задания в паре по снятию мерок		инновационного подхода к решению учебных практических задач . К: Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности.	интересов и возможности членов трудового коллектива		
13-14	Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Построение чертежа выкройки фартука	2	Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе.	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Знакомятся с правилами пользования	Иметь представление о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе Уметь: -строить чертеж	П: Проявление инновационного подхода к решению учебных практических задач в процессе конструирования изделия К: Организация учебного сотрудничества и	Развитие познавательных интересов в области моды и дизайна одежды		

	Комбинированный Практическая работа		Последовательность построения чертежа выкройки фартука. Практическая работа «Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину»	чертежными инструментами. Выполняют чертёж фартука в М1:4 и в натуральную величину	фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам;	совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ)			
15-16	Моделирование фартука Комбинированный	2	Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма,	знакомятся с особенностями и способами моделирования. Понятие о контрасте	Иметь представление о видах отделки швейных изделий, способах моделирования. Уметь:	П: Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе	Развитие познавательных интересов в области моды и дизайна одежды		

			аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды	и форме одежды Видами отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка).	- вносить модельные изменения в выкройку; - выбирать вид художественной отделки; - выполнять подготовку выкройки к раскрою	моделирования изделия. Р: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками К: Формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						данных;			
17-18	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука Комбинированный Практическая работа	2	Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Рассматривают ткань, определяют лицевую, изнаночную, на тканодолевою, утка. Делают раскладку выкройки в зависимости от ширины ткани и рисунка. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки Знать правила ТБ Уметь: - находить лицевую сторону ткани; - выполнять раскладку выкроек на различных тканях; - выполнять раскрой изделий	П: Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности. Р: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок. К: Организация учебного сотрудничества и	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при подготовке ткани к раскрою и выкраиванию деталей швейного изделия.		

						совместной деятельности с учителем и сверстниками			
19-20	<p>Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов</p> <p>Комбинированный Практическая работа</p>	2	<p>Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная.</p> <p>Понятия: <i>шов, строчка, стежок, длина стежка.</i></p> <p>Практическая работа «Изготовление образцов</p>	<p>Беседуют по теме. Усваивают основные определения и понятия по теме. Выполняют практическую работу «Изготовление образцов ручных работ».</p> <p>Соблюдают правила ТБ при работе с иглами, булавками, ножницами</p>	<p>Знать область применения прямых стежков</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять прямые стежки; - переносить линии выкройки на детали кроя 	<p>П: Формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда</p> <p>Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p> <p>Р: Оценивание своей способности к труду конкретной предметной</p>	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		

			ручных работ»			деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда			
21-22	<p>Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.</p> <p>Комбинированный Лабораторная работа</p>	2	<p>Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Устройство бытовой швейной машины. Организация рабочего места. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе.</p>	<p>Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Выполняют лабораторную работу «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины». Соблюдают правила техники</p>	<p>Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов Знать правила ТБ Уметь: - организовать рабочее место; -готовить швейную машину к работе</p>	<p>П: Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Р: Осознание роли техники и технологий для прогрессивного</p>	<p>Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности</p>		

			Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Лабораторная работа «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	безопасности при работе с использованием швейной машины		развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;			
23-24	Краевые и соединительные швы. Влажно-тепловая обработка ткани Комбинированный Практическая работа	2	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов. Влажно-	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Анализируют полученную информацию в Интернете	Знать виды машинных швов Уметь -читать графические схемы швов и выполнять их; -выполнять образцы машинных швов; -выполнять основные операции влажно-тепловой	П: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		

			тепловая обработка ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»	о значении старинного слова «тачать». Выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку. Выполнение краевых швов вподгибку с открытым и закрытым срезами. Соблюдение правил ТБ	обработки	труда. Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы			
25-26	Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника и нижней части	2	Последовательность изготовления швейного изделия. Способы обработки нагрудника и	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме.	Иметь представление о способах обработки нагрудника и нижней части фартука. Уметь выполнять	П: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		

	фартука. Комбинированный Практическая работа		нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона. Практическая работа «Обработка нагрудника и нижней части фартука»	Анализирую полученную информацию. Обработывают нагрудник и нижнюю часть фартука швом «вподгибку с открытым срезом» или тесьмой	обработку боковых и нижних срезов фартука	трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом			
27-28	Обработка накладных	2	Методы обработки	Изготовление	Иметь представление	П: Выполнение технологических	Развитие трудолюбия		

	карманов, бретелей и пояса Практическая работа		накладных карманов, бретелей и пояса. Практическая работа «Обработка мелких деталей фартука»	оформление карманов бретелей и пояса. Изучают основные определения и понятия по теме: «пояс-кулилка», «пояс-завязка», «мягкие складки». Работа с инструкционной картой Соблюдение правил безопасной работы	о методах обработки карманов, бретелей и пояса. Уметь выполнять обработку карманов, бретелей и пояса	операций с соблюдением установленных норм, стандартов, соблюдение норм и правил безопасного труда Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Обосновывать выбор метода обработки для данного изделия	и ответственно сти за результаты своей деятельности		
29-30	Сборка и отделка изделия.	2	Последовательность сборки изделия.	Беседуют по теме. Выбирают и	Знать: — последовательность	П: Выполнение технологических операций с	Развитие трудолюбия и		

	Влажно-тепловая обработка изделия. Практическая работа		Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия	выполняют художественную отделку проектного изделия: вышивка, аппликация. Устраняют выявленные недочеты. Выполняют влажно-тепловую обработку проектного изделия. Проводят самооценку выполненной работы	ь сборки фартука; – правила ТБ утюжильных работ; – критерии оценки качества изделия Уметь: -стачивать детали и выполнять отделочные работы; - выбирать режим и выполнять ВТО изделия; - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия	соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений. Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы	ответственно за результаты своей деятельности		
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)									
31-34	Исследовательская и созидательная	4	Определение и формулировка проблемы.	Беседуют по теме. Выбирают для	Знать назначение изделия, свойства ткани для выбора проектируемого	П: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной	Формирование целостного мировоззрен		

	<p>деятельность</p> <p>Творческий проект «Фартук для работы на кухне»</p> <p>Практическая работа</p>		<p>Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация</p>	<p>презентации проектного фартука. Оформляют пояснительную записку в виде мини-сочинения «Обоснование выбора темы проекта»; составляют технологическую карту проекта</p>	<p>изделия</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать задачу проекта; - подбирать ткань для изделия; - изготавливать изделие; - оформлять проект; - защищать проект 	<p>деятельности, решения творческих задач, моделирование, проектирование последовательности операций.</p> <p>Р: Документирование результатов труда и проектной деятельности.</p> <p>К: Рациональное использование учебной, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.</p>	<p>ия, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности</p>		
Раздел «Художественные ремёсла» (16ч)									
Модуль «Вышивка» (6ч)									
35-36	Декоративно-прикладное	2	Знакомство с различными видами	Знакомятся с традиционными видами	Знать виды декоративно-прикладного	П: Планирование технологического процесса и	Осознание необходимости		

	искусство Экскурсия в краеведческий музей		декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах	рукоделия. С творчеством народных умельцев. С инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах	искусства Уметь: -находить информацию для изучения видов народных промыслов своего региона; -зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия	процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии К: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений	самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.		
--	--	--	---	---	---	---	--	--	--

37-38	<p>Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Свободная вышивка по рисованному контуру</p> <p>Практическая работа</p>	2	<p>Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов. Свободная вышивка по рисованному контуру</p>	<p>Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов. Свободная вышивка по рисованному контуру</p>	<p>Уметь: -закреплять ткань в пяльцы; -выполнять стебельчатый и тамбурный швы; -выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку</p>	<p>П: Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии. Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.</p>	<p>Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду</p>		
39-40	<p>Вышивка как вид</p>	2	<p>Краткие сведения из</p>	<p>Беседуют по теме.</p>	<p>Знать: — материалы и</p>	<p>П: Находить информацию о</p>	<p>Осознанный выбор и</p>		

<p>ДПИ и её применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы</p> <p>Комбинированный Практическая работа</p>		<p>истории вышивания. Материалы и инструменты. Перевод рисунка на ткань. Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Практическая работа «Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку».</p>	<p>Переводят рисунок на ткань. Следят за правильной посадкой и постановкой рук во время вышивания. Применяют правила ТБ при работе с тканью. Способы закрепления рабочей нити. Практическая работа «Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку».</p>	<p>инструменты для вышивания; – свойства цвета и элементы построения вышивки Уметь: -соблюдать правила ТБ при работе с ручными инструментами; – закреплять нити разными способами; – выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку»</p>	<p>видах простейших швов и применение их в украшении изделий. Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии. Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.</p>	<p>построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду</p>		
---	--	--	--	---	---	---	--	--

Модуль «Куклы народов мира» (4)									
41	Куклы в культуре и традициях народов России.	1	Традиционная народная кукла, как культурное наследие. Типы и назначение кукол: обрядовые, игровые. Куклы-обереги. Роль народной куклы в обучении и воспитании ребёнка. Отличительные особенности традиционной куклы от современной. Демонстрация кукол. Способы изготовления, материалы и	Беседуют и знакомятся с основными определениями и понятиями по теме. Ищут информацию в интернете об истории народных кукол: обрядовые, игровые. Куклы-обереги. Роль народной куклы в обучении и воспитании ребёнка. Выполняют практическу	Знать: правила техники безопасности при работе с иглой, ножницами; общие сведения о народных ремёслах, обрядах и традициях; историю русской тряпичной куклы. Уметь: выполнять требования безопасного труда; подбирать материалы для изготовления куклы, учитывая цветовое решение; освоить технологию изготовления тряпичной куклы.	П: Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии. Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.	Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.		

			технологическое приёмы.	ю работу: куклы-обереги, куклы соломенные, Соблюдают правила ТБ при работе с колющими и режущими инструментами					
42-44	<p>Куклы – обереги</p> <p>Практическая работа</p> <p>Изготовление кукол</p> <p>Куватка, День и Ночь, Неразлучники.</p>	3	<p>Старинные поверья и обычаи.</p> <p>Куклы-обереги – носители доброго начала. Типы Берегинь и их назначение: от порчи и сглаза, от лихорадки и хвори, от тоски и кручины, обереги для дома, семьи и</p>	<p>Анализирую полученную информацию</p> <p>Выполняют практическую работу:</p> <p>куклы-обереги, куклы соломенные, берегини.</p> <p>Соблюдают правила ТБ при работе с колющими и</p>	<p>Знать: Старинные поверья и обычаи</p> <p>Типы Берегинь и их назначение: от порчи и сглаза, от лихорадки и хвори, от тоски и кручины, обереги для дома, семьи и хозяйства.</p> <p>Уметь: выполнять требования безопасного труда;подбирать материалы для изготовления кукол, учитывая</p>	<p>П: Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии.</p> <p>Р: принимать и</p>	<p>Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности</p>		

			хозяйства. Куклы соломенные, травяные, набитые крупой, тряпичные куклы Берегини. Особенность обереговых кукол: они безлики и изготавливаются без прикосновения иглы. Способы изготовления, материалы и технологические приёмы.	режущими инструментами. Готовые работы оформляют на выставку Проводят самооценку выполненной работы	цветовое решение;освоить технологию изготовления тряпичной куклы.	сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений			
Модуль «Бисероплетение» (6ч)									
45-46	Правила по Т.Б. Материалы	2	Знакомство с планом работы.	Знакомятся с планом работы.	Знать: Народные традиции в области ДПИ.	П: Планирование технологического	Развитие трудолюбия и		

	и инструменты, используемые в работе. Технология низания на капроновую нить: плетение фенечки и ожерелья «незабудки »		История бисерных украшений (беседа). Мотивы узоров и элементы северных народных орнаментов. Подготовка рабочего места при низании бисером на капроновую нить Правила ТБ подготовка рабочего места. Советы по подбору нитей и игл. Особенности работы. Расчёт материала. Схема.	(беседа). Узнают мотивы узоров и элементы северных народных орнаментов. Из истории искусства плетения бисером. Инструменты и материалы для бисероплетения. Подбирают орнаменты для бисероплетения. Плетение в одну нить. Украшения из бисера. Изделия из	Материалы, приспособления, оборудование. Правила ТБ. Терминологию в области ДПИ. Расход материала. Технологию плетения на капроновой нити. Уметь: Пользоваться материалами, приспособлениями , оборудованием. Изготавливать на капроновой нити фенечки, ожерелья. Использовать в работе нетрадиционные материалы (кольца, бусины и др.)	процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Установление рабочих отношений в группе для	ответственно сти за результаты своей деятельности		
--	--	--	---	--	---	--	---	--	--

				бисера на проволоке. Художественные приёмы в бисером.		выполнения практической работы.			
47-50	<p>плетение фенечки и ожерелья «незабудки».</p> <p>Завершение работы над выбранным ожерельем и фенечкой.</p>	4	<p>Подготовка рабочего места при низании бисером на капроновую нить Правила ТБ Советы по подбору нитей и игл. Особенности работы. Расчёт материала. Схема.</p>	<p>Выполняют практическую работу. подбирают цвет бисера. Нанизывают бисер в одну нить по схеме. Украшения из бисера.</p>	<p>Знать: Народные традиции в области ДПИ. Материалы, приспособления, оборудование. Правила ТБ. Терминологию в области ДПИ. Расход материала. Технологию плетения на капроновой нити.</p> <p>Уметь: Пользоваться материалами, приспособлениями, оборудованием. Изготавливать на капроновой нити фенечки, ожерелья. Использовать в работе</p>	<p>П: Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии</p> <p>К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.</p>	Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.		

					нетрадиционные материалы (кольца, бусины и др.)				
Выставка готовых работ (2ч)									
51-52	Выставка готовых работ	2							
Раздел «Кулинария» (16ч)									
53-54	Санитария и гигиена. Физиология питания Комбинированный	2	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах. Понятие о процессе пищеварения. Общие	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Изучают санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила санитарии и гигиены при обработке пищевых	Знать правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне Иметь представление о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека Уметь: -составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни; -оказывать первую помощь при	П: Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения Р: Соблюдение норм и правил безопасного труда, правил санитарии и	Самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства; Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к		

			<p>сведения о питательных веществах и витаминах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах</p>	<p>продуктов. Повторяют известные сведения о процессе пищеварения, питательных веществах и витаминах, микроорганизмах, инфекциях, пищевых отравлениях.</p>	<p>пищевых отравлениях</p>	<p>гигиены.</p>	<p>природным и хозяйственным ресурсам</p>		
55-56	<p>Бутерброды и горячие напитки</p> <p>Комбинированный Практическая работа</p>	2	<p>Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих</p>	<p>Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме урока. Выполняют мини-проект «Чай пить – приятно</p>	<p>Иметь представление о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях Уметь: -выполнять эскизы</p>	<p>П: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда; выполнение технологических операций с соблюдением</p>	<p>Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе развития познавательных интересов.</p>		

			напитков и способы их приготовления. Требования к качеству готовых напитков. Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков»	жить». Выполняют практически е работы «Приготовление бутербродов» и «Приготовление горячих напитков»	художественного оформления бутербродов; -приготавливать и оформлять бутерброды	установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение норм и правил безопасного труда, санитарии и гигиены. Р: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. К: Уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности	Воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру.		
57-58	Блюда из круп,	2	Подготовка к варке круп,	Беседуют по	Знать: -виды круп,	П: Алгоритмизирова	Формирован ие		

<p>бобовых и макаронных изделий</p> <p>Комбинированный Практическая работа</p>		<p>бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Способы варки макаронных изделий. Практическая работа «Приготовление блюд из макаронных изделий»</p>	<p>теме. Изучают основные определения и понятия по теме урока. Изучают упаковку крупы (лабораторная работа). Готовят блюда из крупы или макаронных изделий (практическая работа). Ищут информацию в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши».</p>	<p>бобовых и макаронных изделий; -правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш, бобовых и макаронных изделий Уметь: -выполнять механическую кулинарную обработку крупы; - готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий</p>	<p>нное планирование процесса познавательной трудовой деятельности. Р: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям К: Уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности</p>	<p>целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности</p>		
--	--	--	---	--	---	--	--	--

				Соблюдают правила безопасной работы					
59-69	<p>Технология приготовления блюд из овощей и фруктов</p> <p>Комбинированный Практическая работа</p>	2	<p>Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке. Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей»</p>	<p>Изучают основные определения и понятия по теме урока. Узнают о видах овощей, содержании в них питательных веществ и витаминов. Знакомятся с методами определения качества овощей., видах салатов, заправках и украшении блюд из овощей и</p>	<p>Иметь представление о правилах первичной обработки всех видов овощей, пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять доброкачественность овощей по внешнему виду; -выполнять первичную обработку овощей и нарезку овощей; -готовить салат из сырых овощей 	<p>П: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.</p> <p>Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.</p> <p>К: Действовать с</p>	<p>Самооценка умственных и физических способностей и при трудовой деятельности в различных сферах</p>		

				фруктов. Выполняют практически ю работы»«Приготовление салата из фруктов и овощей»		учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми			
61-62	Тепловая кулинарная обработка овощей Комбинированный Практическая работа	2	Значение и виды тепловой обработки продуктов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных	Изучают основные определения и понятия по теме урока. Узнают о назначении и видах первичной и тепловой обработки овощей, содержании в них питательных веществ и витаминов, о видах салатов,	Знать виды тепловой обработки овощей Уметь: -выполнять безопасные приёмы тепловой обработки овощей; -готовить гарниры и блюда из вареных овощей	П: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой. Р: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и	Самооценка умственных и физических способностей и при трудовой деятельности в различных сферах		

			овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	заправках и украшении блюд из овощей и фруктов. Выполняют практически е работы «Приготовле ние блюда из вареных овощей». Проводят исследовани е об истории появления и значения слова «винегрет»		формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, принимать и сохранять учебную задачу. К: Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми			
63- 64	Блюда из яиц Комбиниро ванный Практическ ая работа	2	Значение яиц в питании человека. Использовани е яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц.	Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме: «овоскоп», «диетически	Знать технологию приготовления блюд из яиц Уметь: - определять свежесть яиц; -выполнять художественное оформление яиц к	П: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского	Развитие трудолюбия и ответственно сти за результаты своей деятельности ; выражение		

			Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.	е яйца», «столовые яйца», «в мешочек», «вкрутую». Выполняют лабораторную работу «Определение свежести яиц», практическую работу «Приготовление блюда из яиц». Соблюдают правила безопасной работы	народным праздникам	проектирования изделий. Р: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, принимать и сохранять учебную задачу. К: Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия	желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей		
65-66	Приготовление завтрака. Сервировка стола к	2	Составление меню на завтрак. Правила подачи	Беседуют по завершающим этапам проекта. Изучают	Иметь представление о правилах подачи горячих напитков, столовых	П: Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом	Формирование ответственного отношения к		

	завтраку. Комбинированный Практическая работа		горячих напитков, столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Практическая работа «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	основные определения и понятия по теме: «сервировка стола», «этикет», «способы складывания салфеток». Составляют меню завтрака. Выполняют практическую работу «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку». Соблюдают правила безопасной работы с острыми инструмента	приборах, правилах этикета Уметь: -составлять меню; -подбирать столовую посуду и приборы; -выполнять сервировку стола к завтраку	требований эргономики элементов научной организации труда, стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств. Р: Оценивание своей способности к труду конкретной предметной деятельности К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.	учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труд		
--	---	--	--	--	---	--	--	--	--

				ми, правила поведения за столом					
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (2 ч)									
67-68	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» Работа над проектом Защита проекта	4	Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Самооценка и оценка	Беседуют по теме. Оформляют пояснительную записку: обосновывают выбор материалов и инструментов; составляют меню завтрака. «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку». Соблюдают правила безопасной работы с	Уметь: - формулировать задачу проекта; - производить исследование для выбора лучшего варианта завтрака; -рассчитывать расход продуктов; -готовить завтрак; -оформлять проект; - защищать проект	П: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ. Р: Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда. К: Рациональное использование учебной, технической и	Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		

				<p>острыми инструментами, правила поведения за столом проводят расчет затрат; Подготавливают сценарий презентации: фотографии с изображением салфетки, прихватки, фартука; эскизы кухни; фотографии семьи за завтраком; осуществляют самооценку</p>		<p>технологической информации для проектирования и создания объектов труда</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

